



417043S-2020



河南东都实业有限公司企业标准

Q/HDS 0004S-2020

---

# 方便面皮（丝）

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

---

河南东都实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南东都实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：华斌正。

H N

Q B

# 方便面皮（丝）

## 1 范围

本标准规定了方便面皮（丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用植物油（棕榈油或大豆油）、食用盐，经配料、加水和浆、挤压熟化、烘干成型加工而成的面皮（丝）饼，加配料包，包装而成的方便面皮（丝）。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）；

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）；

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）；

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）；

榨菜包（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）；

芝麻包（熟芝麻）；

花生包【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】；

海鲜包【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】；

牛肚包【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

肉包【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

豆包（青豆为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、八角、小茴香、花椒、桂皮中的一种或几种）。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.2 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 调味酱包、调味粉包、蔬菜包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.7 酸味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 芝麻酱调味包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.9 榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.10 芝麻包、花生包、豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肚包、肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	面皮(丝)	配料包	
性 状	片状或条状	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状, 闻其气味, 按标签所示食用方法熟制后, 用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标													检 验 方 法
	面皮(丝)	调味酱包	调味粉包	蔬菜包	辣椒油包	芝麻酱调味包	花生包	豆包	榨菜包	芝麻包	海鲜包	牛肚包	肉包	
水分, g/100g≤	14.0	—	10.0	10.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g≤	—	38.0	38.0	—	20.0	20.0	—	—	—	—	—	—	20.0	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g≤	—	5.0	—	—	5.0	3.0	3.0	3.0	—	3.0	—	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g≤	—	0.25	—	—	0.25	0.25	0.25	0.25	—	0.5	—	—	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐(以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg≤	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	—	—	—	GB 5009.33
双乙酸钠 <sup>a</sup> , g/kg≤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3.0	—	GB 5009.277
山梨酸钾 <sup>a</sup> (以山梨酸计), g/kg≤	—	1.0	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.075	0.075	GB 5009.28
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg≤	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	0.5	—	—	GB 5009.17

*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）， mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
<sup>a</sup> 仅限配料包中使用该食品添加剂的产品的检测。  
 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于面皮（丝）饼和各配料包的混合检验。  
 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 O157:H7 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
副溶血性弧菌 <sup>d</sup> , MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
 b 仅适用于含牛肚包、以牛肉为主要原料的肉包的产品的检验；  
 c 仅适用于含牛肚包、肉包的产品的检验；  
 d 仅适用于使用海鲜包的产品检验；  
 微生物限量适用于面皮（丝）饼和配料包的混合检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分【面皮（丝）】、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，适量添加或不添加食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用植物油（棕榈油或大豆油）、食用盐，经配料、加水和浆、挤压熟化、烘干成型加工而成的面皮（丝）饼，加配料包，包装而成的方便面皮（丝）。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料；

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）；

酸味包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）；

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）；

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）；

榨菜包（萝卜叶菜为原料，加入或不加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）；

芝麻包（熟芝麻）；

花生包【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】；

海鲜包【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】；

牛肚包【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

肉包【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】；

豆包（青豆为主要原料，添加或不添加大豆油、菜籽油、食用盐、白砂糖、八角、小茴香、花椒、桂皮中的一种或几种）。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。